

GÂTEAU AU FROMAGE ASHKENAZE AU CARAMEL BEURRE SALÉ ET POP CORN



Par

Fabrice Mignot

Dans

**Ep.09 - La cuisine
israélienne**

INGRÉDIENTS :


- POUR LA PÂTE BRISÉE
- 250 g de farine
- 125 g de sucre
- 125 g de beurre
- 2 œufs
- 50 ml d'eau
- POUR L'APPAREIL
- 400 g de fromage blanc
- 5 à 6 œufs
- 40 cl de crème fraîche liquide
- 200 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 jus de citron et le zeste
- POUR LA GARNITURE
- 20 cl de crème liquide entière
- 200 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre demi-sel
- Fleur de sel
- 50 g de maïs à pop corn


RECETTE :


Notez cette recette !

1. **Réaliser la recette initiale du [gâteau au fromage ashkenaze](#).**
2. Préparez le caramel : dans une casserole, portez la crème à frémissement. Dans une autre, portez à ébullition le sucre et l'eau à feu moyen.
3. Hors du feu, incorporez en plusieurs fois la crème chaude au caramel tout en mélangeant. Incorporez le beurre et ajoutez un peu de fleur de sel.
4. Dans une poêle, faites sautez le maïs à pop corn.
5. Dressez les pop corns trempez dans le caramel sur le [gâteau au fromage ashkenaze](#) et arrosez de coulis de caramel.
6. Dégustez.

PRÉPARATION :

 20 minutes

 70 minutes

 6 personnes

 Facile

Gâteau au fromage ashkenaze au caramel beurre salé et pop corn